

## Unsere Aperitif – Empfehlung

Klumpp Riesling Sekt 2017 – auch mit Holunder  
0,1 l - 5,80 €

## Wochenempfehlungen

### „Vitello Tonnato“

Zarter Kalbstafelspitz- Sous vide/ Thunfischcreme/ Kapernbeeren/  
12 jähriger Balsamico  
13,90 €

### „Veggie- Vegan“

Gemüsestrudel aus dem Backofen/ Tomaten- Basilikumsoße/ Cima  
de rapa/ Borlottibohnen  
18,00 €

### „Bestes Fichtelgebirgs-Reh“-

Die zarte Keule geschmort in schwarzer Johannisbeersöße,  
das Ragout mit Steinpilzen, dazu ein Bayreuther Kloß,  
Haselnussspätzle, Apfelblaukraut, Selleriestroh und Preiselbeeren  
19,90 €

### „Stroganoff“- der Küchenklassiker

Zartes Black Angus Rinderfilet in Streifen/ Rahmsoße mit Crème  
fraîche, Dijonsenf, Gürkchen und Schalotten verfeinert/ kleine Rösti  
mit roter Beete/bunte Salate  
24,50 €

### „Two share“

#### „Chateaubriand für zwei“

Vorab zwei bunte Wintersalate-  
dann Black Angus Rinderfilet „Mittelstück“ am Stück gebraten, am  
Tisch auf einer Platte serviert, mediterranes Gemüse, Sauce  
Bernaise und Gratinkartoffeln-  
pro Person 30,00 €

## Weinempfehlung:

**Monkytonk 2018 Dr. Heigel Zeil am Main - der frische fränkische Wein,  
Müller Thurgau**

**Glas 0,1l 3,80 €- 0,2l 6,80 €**

**Tenuta Caparzo Toscana rot Italien**

**Sangiovese 2018; Ein fruchtig und würziger Wein, herzhaft, weich  
und rund mit einem schönen Abgang welcher an Brombeeren, Himbeeren  
und voll reife Kirschen und Pflaumen erinnert.**

**Glas 0,2l 6,90 €      Fl. 25,00 €**

**Finca Constanca Selección DO 2014**

**Tempranillo; Das Bukett beerig, würzig, elegant mit zarten Röstnoten. Am  
Gaumen dann ebenfalls beerig mit intensiven Noten nach Pflaume  
und Cassis**

**Glas 0,2l 7,50 €      Fl. 28,50 €**

## **Suppen - Vorspeisen - Pasta**

**Thaicurry - Kokos - Ingwer Suppe mit geröstetem Sesam und  
geräucherter Entenbrust**

**7,90 €**

**Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem Rezept**

**9,90 €**

**Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und  
gratinierten Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette**

**10,90 €**

**Carpaccio von der roten Beete mit einer Trüffel Vinaigrette und  
gebröseltem Ziegenkäse**

**11,90 €**

**Zweierlei vom heimischen Saibling mit grünem Apfel,  
Feldsalat und Kren**

**13,90 €**

**Carpaccio vom Sashimi - Thunfischfilet mit Limette, Soja und  
Sesam mariniert dazu ein Kressemix und Wasabi**

**13,90 €**

**Antipasti – Vorspeisen – Teller  
mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche**

**13,90 €**

**(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)**

**Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola  
und Trüffelhonig**

**14,90 €**

**Beste „Wagyu Pastrami“ mit Avocado und Trüffelmayo**

**14,90 €**

**(Unsere Pastrami im American Style besteht aus gepökelten und  
geräucherten Wagyu Beef)**

**Rote Wildgarnelen mit kanadischen Wild-  
Jakobs Muscheln und Mango - Hollandaise,  
serviert auf Sesam- Algensalat, rosa Ingwer und Wasabimayo  
16,90 €**

**vegetarisch:**

**Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit  
Pinienkernblattspinat, Ofentomaten und gehobeltem schwarzem  
Wintertrüffel  
18,90 €**

## **Hauptsächlich**

**Geschmorte „Ochsenbackerl“ in Portwein-Pfeffersoße mit  
getrüffeltem Sellerie-Kartoffelstampf und wildem Broccoli  
19,90 €**

**Unser Klassiker:**

**„Wiener Schnitzel“**

**2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in  
aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren  
und Gurkensalat  
21,90 €**

**Unser Steak Special!**

**Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 g gegrillt und in  
Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola Salat, Kirschtomaten und  
Parmigiano - dazu Rosmarin-Kartoffeln sowie alter Balsamico aus  
Modena  
23,90 €**

**Barbarie- Entenbrust „ Peking Style „**

**feine Soja- Enten Jus / gebratener Pak- Choi / Sesam- rote Beete  
Creme / wilder Blumenkohl  
23,90 €**

**„New York Strip Steak „**  
**Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm**  
ca. 250 g, flambiert mit Whisky- Kräuterbutter, Gratin-Kartoffeln,  
scharfer BBQ-Zwiebelmarmelade, Wasabi-Aioli und bunten Salaten  
26,90 €

**„Lammrücken gegrillt“**  
Zartes Lammrückenfilet „ Silver Farm“ mit Olivenöl und Pfeffer  
mariniert/ buntes Grillgemüse/ mediterranes Püree mit  
getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven/ Thymian-  
Knoblauchjus  
29,50 €

**„Surf & Turf“**  
Argentinisches Top Rinderfilet- Steak (ca. 200 gr.)  
mit 3 St. gebratenen Knoblauch Gambas, einem Kartoffelgratin  
und überbackenen grünem Parmesanspargel  
33,00 €

## **Fischvariationen:**

**Zanderfilet**  
auf der Haut knusprig gebraten , serviert in einer Franken-  
Rieslingsoße, dazu ein Kren-Kartoffelstampf, feine Balsamico  
Linsen und rote Beete  
23,90 €

**Filets vom Wolfsbarsch**  
in Gardasee Olivenöl gebraten, dazu eine Limettenhollandaise,  
toskanische Borlottibohnen und gefüllte Trüffelgnocci  
24,90 €

**Schwarzes Island Heilbutt Filet**  
mit feiner Purple Curry Soße, Chili-Papaya- Paprika- Gemüse  
sowie Sesam-Soja Pak Choi  
24,90 €

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber  
Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter  
Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,50 € zu  
berechnen!

# *Feine und edle Grappe*

## **Cà dei Frati I Frati Grappa di Lugana- Gardasee**

Von edlem weichen Trester aus reifen Trauben nimmt der Cà dei Frati I Frati Grappa di Lugana seine einzigartige Persönlichkeit, seinen zarten Duft und weichen Geschmack. Nach mehreren, behutsamen Destillationsdurchläufen bei niedriger Temperatur im Kupferkessel ist der Grappa trocken wie es die Tradition vorschreibt, ganz klar in der Farbe und angenehm duftend nach Lakritze und Honig. Er bewahrt das Aromenprofil der Trebbiano-Traube und ist an Weichheit sowie Eleganz kaum zu übertreffen.

Gl. 6,80 €

## **„My Grappa“Lorernzo Inga Barrique Piemont**

Trester aus Nebbiolo, Barbera, Dolcetto weich mit einer schönen Frucht und zarten Vanillearomen.

Gl. 5,80 €

## **Grappa Poli Sarpa Barrique**

Es entfalten sich zu diesem vollmundigen Riserva, vielschichtige Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

Gl. 7,50 €

## **Grappa di Tignanello Antinori Toskana**

aromenreicher Grappa aus Cabernet und Sangiovese, mild und rund im Geschmack, Bouquet von Nüssen und Röstaromen.

Gl. 8,50 €

## **Grappa Poli Cleopatra Moscato Oro**

Der edle Grappa zeichnet sich durch ein Zusammenspiel lieblicher Aromen aus. Frische Früchte und zarter Honig treffen aufeinander und dominieren den Gesamteindruck des Grappas.

Gl. 9,50 €

## **Altesino Grappa di Brunello Riserva**

Der Trester aus Sangiovese Trauben hat eine Bernsteinfarbe, ein komplexes Bouquet von Vanille und trockenen Früchten. Am Gaumen ist er einladend warm.

Gl. 9,50 €

## **Grappa Pisoni aus dem Trento**

Der Trentiner Grappa Schweizer umfasst die besten Eigenschaften der verschiedenen, aus einer einzigen Rebsorte hergestellten Grappas, die fachmännisch zu einem duftenden Cuvée zusammengestellt werden. Das originelle Etikett, das "eigens" dafür vom Künstler Riccardo Schweizer entworfen worden ist, fasst die starke Persönlichkeit und die Fülle an Nuancen, Düften und Geruchsempfindungen zusammen. Das Bukett erinnert an Golden Delicious Äpfel und Williamsbirne.

Gl 5,80 €



LANTENHAMMER  
*Destillerie*

### **Zwetschgenbrand**

Er schmeckt glatt elegant und frischfruchtig im Abgang. Der ideale Digestif nach kräftigen Wildgerichten oder perfekter Begleiter von Desserts.

Gl. 2cl 5,50 €

### **Mirabellenbrand**

Die kleinen gelben Pflaumen für den Marillenbrand werden im lothringischen Raum bei Nancy und Metz in kleineren Familienbetrieben angebaut und geerntet. Ein kleiner Teil kommt auch aus Franken in der Gegend um Randesacker. Betörender Duft nach reifen Zwetschgen. Sehr aromatisch am Gaumen, mit sommerlichen- süßen Aromen nach Zwetschgen. Intensives und anhaltendes Finish.

Gl. 2cl 5,50 €

### **Haselnussgeist**

Der Haselnussgeist entwickelt ein wunderbar feines und vielschichtiges Nussaroma in der Nase, ist angenehm mundfüllend mit klarem Nachhall der aromatischen Früchte.

Gl. 2 cl 5,50 €

### **Rote Williamsbirne**

Das Aroma des Lantenhammer rote Williamsbirne ist unglaublich frisch und intensiv, was einem eine Vorahnung auf den herausragenden Geschmack des Destillats gibt. Der Geschmack ist sowohl süß, als auch würzig,

Gl. 2cl 5,50 €

# *Dessertwein*

## **Kellerei Tramin Goldmuskateller**

Sein Bukett verführt mit Noten von Melone, Nelke und Rosenblättern. Im Geschmack ist er weich und elegant mit feinen Anklängen von Honig am Gaumen.

Gl. 5cl. 5,50 €

## **Fattoria Aldobrandesca Aleatico Sovana Superiore**

Ein kräftiger Wein mit intensiver, und rubinroter Farbe und einem facettenreichen Rosenduft. Sein reicher und voller Geschmack ist sehr harmonisch und angenehm süß.

Gl. 5cl. 6,00 €

## **Antinori Vinsanto del Chianti Classico**

Der Antinori Vinsanto ist kräftig goldgelb in der Farbe, hat charakteristische Aromen, eine gute Struktur und eine angenehme Süße.

Gl. 5cl. 6,50 €

## **Solalto 2008 Toscana**

Feiner edelsüßer Tropfen aus den Sorten Traminer, Sauvignon und Semillon. Vom Charakter ist er sehr fruchtig, beerig und saftig.

Gl. 5cl 6,50 €

## **Fleur de d'Artagnan Le Nectar 2016 Plaimont France**

Der Fleur de d'Artagnan Le Nectar aus der Côtes de Gascogne IGP leuchtet in einem wunderbaren Goldgelb mit hellgoldenen Glanzlichtern im Glas. Dieser Süßwein entfaltet ein ungemein blumig-würziges Bouquet mit Aromen von Quitten, getrockneten Aprikosen und kandierten Zitrusfrüchten. Untermalt werden diese Noten von einem Hauch Exotik, uns kommen Papaya und superreife Mango in den Sinn.

Gl. 5cl 6,50 €

## **Gérard Bertrand Banyuls Vin Doux Naturel 2013**

*Grenache, Grenache Gris* Verführerische Aromen von süß gereiften Kirschen, Brombeeren schwarze Johannisbeeren mit einem Hauch Karamell.

Im Geschmack saftig, süß, rund und vollmundig mit Aromen von Waldbeerkonfitüre, unterlegt mit nur zarten Holznoten, im Finale lang und fruchtig.

Gl. 5cl. 6,50 €



# fränkische Obstler

traditionell vom Wohlhöfer`s Fritz aus Kunreuth

**Aprikose**  
**Williams Birne**  
**Quitte**  
**Schlehe**  
**Zwetschge**  
**Vogelbeere**

Gl. 2cl. 3,80 €

**orange**  
**bitter**  
**likör**

## Vision Orange Die Geschmacksentdecker



Die Rekonstruktionsarbeiten der ehemaligen Fabrikantenvilla von Max Friedrich in Oranienbaum förderten einen echten Schatz zutage: die alte Rezeptur zur Herstellung des »Aechter Orange Bitter Likör« Köche der Spitzengastronomie verkosteten ihn und waren von der Idee begeistert, einen alten Likör zu neuem Leben zu erwecken. Seine Einzigartigkeit im Geschmack überzeugte auch Thomas Dötzer, der sich von dem Tropfen inspirieren ließ zu neuen Geschmacks-Visionen.

Gl. 2cl. 4,50 €



## **Lagavulin Isle of Islay Single Malt Whisky**

Es gibt nur wenige Malts, die eine solche Komplexität und Rauchigkeit aufweisen wie der 16-jährige Lagavulin. Er beginnt süß und entfaltet dann mit Wucht seine Schärfe und Torfigkeit. Jim Murray schreibt über ihn: "Lagavulin ist mit Vorsicht, doch Ehrfurcht zu genießen. Das ist kein Malt, an dem man leichthin nippt - er verschlingt einen!"

Gl. 2cl. 8,50 €



Äußerst angenehm und abgerundet am Gaumen, leicht süßlich und mit dem typischen Slyrs Whiskycharakter. Angenehm weich im Finish, mit anhaltenden, an Rosinen erinnernde Noten

Gl. 2cl 8,5



## **Ziegler Aureum Whisky**

Ziegler Aureum ist der neue Malt Whisky aus dem Hause Ziegler. Nach der Destillation reift der Whisky in Eichen- und Kastanienfässern heran, in denen vorher die Alte Zwetschge von Ziegler reifte. Dies verleiht dem Whisky ein besonderes Fruchtaroma und ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Diese erste Edition in besonders eleganter Geschenkpackung ist in einer streng limitierten Auflage von nur 1000 Flaschen abgefüllt worden.

Gl.2cl. 9,50 €



## **Auchentoshan Lowlands Single Malt**

12 Jahre: Seine Aromen sind weich, frisch und nussig. Im Geschmack ebenso weich und süß, mit Andeutungen von Mandarine und Limone. Im Nachklang ingwerartig und leicht trocknend mit angenehmer Nachhaltigkeit.

Gl. 2cl. 5,50 €

# Edeldestillate



## Ron Zacapa 23 Centenario Sistema

Ein ganz besonderer und von Kennern hoch geschätzter Rum kommt aus Guatemala. Süßlich präsentiert er sich und kann eindeutige Noten von Vanille, Karamell und Mandel aufzeigen. Diese Süße kommt auch beim Genuss sehr gut zur Geltung, so mischen sich hier Noten von Nougat, Karamell und

Trockenfrüchte.

Gl. 2cl. 9,50 €



## Ron Botucal Reserva Exclusiv

Der Ron Botucal stammt aus Venezuela und gehört zu den südamerikanischen Premium-Rums. Er hat vielschichtige Fruchtaromen und Rosinennoten werden von Gewürzen wie Zimt und Nelken begleitet. Tropische Früchte gehen über in Schokolade und Karamell. Langanhaltend und süß mit Orangen und dunkler Schokolade.

Gl. 2cl. 6,50 €



## Brandy »Carlos I« Solera Gran Reserva

**Der Inbegriff eines spanischen Brandys!** CARLOS I verbringt mindestens 12 Jahre im Fass. In dieser Zeit entwickelt der Brandy seinen unverwechselbaren Charakter. Zu erkennen an der satten Mahagonifarbe und am delikate ausgereiften Bouquet. Er ist voll und weich, und der Brandy dieser Premium-Kategorie hat eine enorme Aromakonzentration und geschmackliche Komplexität. Sein Geschmack erinnert an Muskatnuss und Mandeln, Nuancen von Kaffee, Schokolade, Karamell mit feinen Vanillenoten, manchmal auch von Rosinen oder Pflaumen.

Gl. 2 cl. 7,50 €

## Desserts

### „Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und  
Orangenbitterlikör

7,90 €

### „Zwetschgenröster“

mit weißem und schwarzem Schokoladen Parfait, gerösteten Mandeln und  
Südtiroler Bombardino

8,50 €

### Espresso- Creme Brulee

mit Karamell- Schokolade und hausgemachten Glühweineis

8,50 €

### Frutti di Bosco- Tiramisu

mit feinem Waldbeerenragout, Mascarponecreme, Amarettini und  
Aprikosenpüree

8,80 €

### Süße Winteraschereien- unser bunter Dessertteller !

9,90 €

### Unsere Sorbet Varianten – bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango- Kokosnuss

Cassis

Passionsfrucht

Himbeere

Zitrone

Mandarine

2,90 Euro pro Kugel /Sorte !

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt 3,50 € extra

Große Kugel Zitronensorbet mit Wodka

6,80 €

Feine Käsevariation mit Feigensenf und Trüffelhonig

8,90 €